

DRINKS.

Azienda Vitivinicola Zenato Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7007218
Alcool	16.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Via San Benedetto 8, 37019 Peschiera del Garda (VR), Italie
Marque	Zenato
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	36 mois
Dégustation	Goût exubérant avec une douceur résiduelle concentrée. Avec des arômes de chocolat, de vanille, de bois de chêne, de tabac, de pruneaux, de raisins secs, de baies, de cerises, de figues, de cuir, d'épices et de lavande.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 80% de Corvina Veronese, 10% de Rondinella et 10% d'Oseleta et de Croatina
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, gibier

Description

L'histoire des vins Zenato a débuté en 1960, lorsque Sergio Zenato s'est fait un nom en tant que viticulteur et vinificateur dans la commune de Benedetto di Lugana. Son héritage est aujourd'hui perpétué par son fils Alberto et sa fille Nadia, qui peuvent se targuer de posséder 95 hectares de vignes dans les appellations Lugana et Valpolicella Classico. La région de Valpolicella abrite les célèbres vins Amarone, Ripasso et Recioto, qui ont contribué à la réputation mondiale de Zenato.

L'Amarone della Valpolicella Classico est une cuvée composée des cépages Corvina, Rondinella, Oseleta et Croatina. Ceux-ci mûrissent sur des vignes âgées de 15 à 20 ans, plantées selon le système classique du guyot à 300-350 mètres d'altitude. Après un séchage de quatre mois, les raisins récoltés à la main sont foulés en janvier, puis macérés et fermentés lentement. Le vin est ensuite vieilli pendant 36 mois dans de grands fûts de chêne de Slavonie. L'Amarone peut être utilisé comme vin de méditation - c'est-à-dire sans aucun plat d'accompagnement - et doit être débouché au moins une heure avant la dégustation.